



DETECÇÃO DE SALMONELLA SP. E CONTAGEM DE ESCHERICHIA COLI EM SALADAS DE HOSPITAIS

DIONICE CAPISTRANO

INTRODUÇÃO: as saladas são pratos preparados com a mistura de um ou mais alimentos compostos geralmente por verduras e legumes minimamente processados e que em sua maioria, não passaram por tratamento térmico. É de se esperar que os alimentos colhidos no campo tenham superfícies repletas de microrganismos e sujeira relacionados ao seu ambiente de cultivo. Sendo assim, os ingredientes das saladas podem estar contaminados com bactérias entéricas como *Salmonella* sp. (SS) e *Escherichia coli* (EC). Dentro do contexto hospitalar, essas bactérias podem piorar o quadro clínico dos pacientes. Em uma cozinha hospitalar, espera-se que os produtos sigam as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e sejam selecionados, lavados, higienizados, fatiados, descascados e armazenados sob condições higiênicas satisfatórias, de forma a reduzir ou eliminar os riscos biológicos nesta refeição. **OBJETIVOS:** o estudo buscou verificar a presença de SS e contagens de EC em saladas oferecidas em hospitais do centro-oeste do Estado de São Paulo. **METODOLOGIA:** um total de 122 saladas foram recebidas entre o período de janeiro de 2021 a fevereiro de 2023. A enumeração de EC foi realizada de acordo com a metodologia AOAC 991.14, e a pesquisa de SS seguiu o método ISO 6579-1:2017. **RESULTADOS:** nenhuma amostra foi positiva para SS e 3 (2,46%) estavam acima dos padrões para a contagem EC estabelecido na legislação brasileira. A maioria das saladas (43,44%) era composta por um ingrediente. Verificou-se que 8 saladas havia a presença de EC, sendo que destas, 75,00% continham mais de 3 ingredientes. Quinze ingredientes foram associados à presença de EC e destas, sete eram verduras e frutas (46,66%). Os vegetais folhosos foram os ingredientes mais usados em saladas e apresentaram-se os mais propensos a estarem contaminados por EC. Esses resultados podem ser justificados pela capacidade da bactéria de se internalizar no produto fresco e produzir biofilmes, reduzindo a eficiência da ação do sanitizante. **CONCLUSÃO:** as bactérias entéricas podem contaminar os ingredientes por muitas rotas na cadeia alimentar. Sendo assim as cozinhas hospitalares devem seguir rigorosamente as BPF para reduzir o risco destes agentes nas saladas, especialmente porque essas refeições são servidas a indivíduos hospitalizados.

Palavras-chave: Vegetais, Doenças transmitidas por alimentos, Pacientes, Boas práticas de fabricação, Patógenos.